



Vernaison - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Lasagnes bolognaise  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pomme abricot



Salade de blé à l'orientale  
Calamar à la romaine  
Carottes **BIO** à la crème  
Flan chocolat



Aiguillettes de poulet au thym  
Flageolets au jus  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade  
Gratin de céréales et petits légumes  
(plat complet végétarien)  
Yaourt halloween



Filet de poisson meunière  
Petits pois au jus  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



Salade verte  
Emincé de volaille basquaise  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**



Salade iceberg  
Tarte au fromage fraîche  
Poireaux frais et Pommes de terre  
béchamel  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Sauté de volaille au curry  
Coquillettes **BIO**  
Flan chocolat



Tortillas pomme de terre et oignons  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Gouda  
Compote de pommes **BIO**



Filet de colin sauce oseille  
Riz **BIO**  
Saint paulin  
Barre bretonne



Canelonis à la tomate  
Petite tomme **BIO** du Trièves  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Potage parmentier  
Jambon blanc  
Haricots verts **BIO** persillés  
Fruit **BIO** de saison



Macédoine mayonnaise  
Lasagnes de légumes  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)



Velouté de légumes du chef  
Croziflette \*  
Fruit **BIO** de saison



Paleron de boeuf VBF sauce tomate  
Purée de courges  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



VENDREDI

Duo de choux frais  
Filet de colin sauce citron  
Riz **BIO**  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Aligot  
Crème à la vanille



Omelette nature  
Epinards hachés **BIO**  
Petit Moulé Nature  
Gâteau au chocolat du chef



Terrine de campagne \*  
Blanquette de poisson  
Pommes vapeur  
Fruit **BIO** de saison



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Vernaison - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**  
Rôti de porc aux herbes  
Lentilles au jus  
Yaourt aromatisé



Chipolatas au jus  
Potatoes  
Tartare ail et fines herbes  
Compote de pommes **BIO** du chef



Brandade de poisson du chef  
Cantal AOP  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes  
Cordon bleu  
Epinards hachés **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé  
Filet de colin sauce citron  
Brocolis à la béchamel  
Crème onctueuse au chocolat



Sauté de bœuf au jus  
Semoule **BIO**  
Camembert **BIO**  
Compote de pommes



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Sauté de volaille sauce forestière  
Blé  
Flan vanille



Chiffonade de rosette  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Bouglhour **BIO**  
Petit suisse sucré



Filet de poisson meunière  
Haricots verts **BIO** persillés  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



JEUDI

Filet de colin sauce crème  
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois  
Cantal AOP  
Fruit de saison



Emincé de volaille au jus  
Purée aux 3 légumes  
Tomme blanche  
Gâteau noix de coco du chef



Menu de Noël

VENDREDI

Velouté de légumes du chef  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon



Velouté de courges  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
**BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé



Salade de bouglhour **BIO**  
Crêpe au fromage  
Epinards hachés **BIO**  
Velouté fruits mixé



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

